

# cocktail karte



## Shortdrinks

**Aperitifs** - regen den Appetit an und werden auch Before-Dinner Drinks oder Starters genannt.

**Digestifs** - sollen ein Essen abschließen und werden auch After-Dinner Cocktails genannt.

**Shooter** - werden in Schnapsgläsern (2 oder 4cl) serviert und in einem Zug getrunken.

**Sours** - beinhalten immer Zitronensaft, Zucker und einer Spirituose. Sie lassen sich aus fast jeder Spirituose herstellen.

## Longdrinks

**Klassische Longdrinks** - haben ein relativ großes Volumen und sind schnell zubereitet. Sie bestehen meist aus einer *Spirituose* (2 oder 4 cl) und einem *Filler* (Saft, Soda, Cola, Limonade, etc.).

**Fizzes** - sind geschüttelte *Sours*, welche mit Soda aufgefüllt werden. Sie haben keine Garnitur, aber oft einen Zuckerrand.

**Collinses** - bauen auf den *Sours* auf, enthalten aber zusätzlich Soda und werden gerührt - nicht geschüttelt.

**Rickeys** - sind Cocktails mit zerdrückten Zitrusfrüchten, Zucker, einer Spirituose und Eis.

**Highballs** - eignen sich besonders gut zum Durststillen und bestehen aus einer Spirituose und Soda oder einem kohlenensäurehaltigen Getränk.

**Juleps** - gehören zu den ältesten Cocktails der Welt, man kann sie leicht an den Minzblättern erkennen.

**Tropical Drinks** - sind Longdrinks mit Rum, Tequila, Cachaça, etc. Zu ihnen zählen auch die PUNCHES, Batidas und Coladas.

**Fancy Drinks** - sind Cocktails oder Longdrinks, die sich nirgendwo anders einordnen lassen. Sie haben immer etwas Besonderes - Geschmack, Farbe, Glas, Dekoration, etc.

## Gläserkunde



Longdrink-  
glas



Margarita-  
glas



Cocktail-  
schale



Tumbler



Stielglas



Fancyglas



Shotglas

## Die wichtigsten Alkoholika im Überblick:

Alkoholika	Beschreibung
Angostura	Bitterlikör
Aperol	fruchtiger, bitterer Likör
Apricot Brandy	Branntwein mit Aprikosenaroma
Blue Curaçao	blauer Orangenlikör
Cachaça	brasilianischer Zuckerrohrbrand
Campari	bitterer Kräuteraperitif
Cherry Brandy	Branntwein mit Kirscharoma
Cognac	Weißweindestillat
Galliano	italienischer Kräuterlikör
Gin	Spirituose auf der Basis von Getreide mit Wacholder, Koriander, Kräutern und Gewürzen
Malibu	Kokoslikör mit weißem Rum
Pisco	Weinbrand aus verschiedenen Traubensorten
Rum	Branntwein aus Zuckerrohr
Tequila	Branntwein aus Agaven
Triple Sec Curaçao	klarer Orangenlikör
Whisky	Getreidebranntwein
Wodka	Branntwein hergestellt aus Getreide, Kartoffeln oder Melasse

# cocktailberater

## Das Projekt cocktailberater

Diese *Cocktailkarte* ist im Rahmen des Studenten-Projektes "cocktailberater" entstanden. Das nicht-kommerzielle Projekt dient dazu, unsere im Studium erlernten Fähigkeiten direkt anzuwenden. Unsere Idee ist es, die Begeisterung für Cocktails und das Programmieren zusammen zuführen.

Neben dieser Cocktailkarte sind bereits eine *Webseite* und *Desktopanwendungen* zur Erleichterung von Cocktailpartys entstanden. Diese Bereiche des Projektes "cocktailberater" werden ständig weiterentwickelt.

Unsere *Vision* ist es einen internationalen, virtuellen Treffpunkt für alle Cocktailfreunde zu schaffen. Dabei wünschen wir uns möglichst viele Menschen für das Thema Cocktails zu begeistern.

Stand: 19.03.2010

## Das Team



Initiator, Design,  
Programmierung

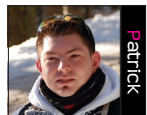


Design,  
Marketing

## Ehemalige Teammitglieder



Programmierung



Programmierung



Programmierung



Programmierung



**DRINK RESPONSIBLE**